

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Marginale - 2021



On ne présente plus Thierry Germain : à la suite de ses glorieux aînés, les frères Foucault au Clos Rougeard, on lui doit d'avoir remis les terroirs de Saumur au cœur de la carte des grands vins de France ! Si ses chenins ravissent les amateurs par leur éclat lumineux et leur tension ciselée, les cabernets francs s'inscrivent aujourd'hui parmi les plus belles réussites de tout le Val de Loire.

La cuvée Marginale est issue d'une sélection de vieilles vignes, sur plusieurs parcelles qui partagent une exposition au Sud sur les coteaux de Chaintres. L'omniprésence des calcaires et l'ensoleillement élevé de ce terroir précoce ont convaincu Thierry d'isoler cette production qui donne une expression aboutie et identitaire du cabernet franc, entre éclat du fruit, fraîcheur des sous-bois et empreinte rocheuse. Sur ces parcelles, Thierry a récemment fait évoluer la conduite de la vigne, privilégiant le tressage des rameaux au rognage. Une façon de favoriser la photosynthèse tout en limitant naturellement les rendements.

Fidèle à une approche très douce de la vinification, plus portée sur l'infusion que l'extraction, Thierry prolonge la période de macération en cuves bois pendant plus de 3 semaines, en pratiquant juste quelques remontages légers, histoire de « mouiller le chapeau ». Il érafle environ la moitié des raisins, le reste étant vinifié en vendange entière. L'élevage se prolonge ensuite pendant une petite année en fûts.

Le nez s'ouvre aujourd'hui sur des notes fraîches de fleurs et de sous-bois : on pénètre dans une serre humide, au milieu des jeunes pousses et des fleurs rouges, des tulipes, des géraniums et des bégonias. Puis on s'enfonce sous les frondaisons de la forêt, au milieu des mousses épaisses recouvrant l'écorce, des mottes de terre meuble et des tapis de trompettes de la mort ou autres bolets. Peu à peu, le cœur fruité se libère, sur des notes de cerise burlat, de prune rouge et de framboise écrasée, complétées d'une touche de gelée de coing et de marmelade à l'orange. Le sol imprime maintenant une note fumée évoquant l'âtre que l'on vient d'éteindre en l'aspergeant.

La bouche est savoureuse : les notes gourmandes de jus de cerise, de confiture de tomate et de poivron se parent d'une touche de feuille de tabac et d'une minéralité aux accents charbonneux. Les fleurs rouges sont toujours là, enveloppant le fruit. C'est sur la finale que l'empreinte rocheuse s'exprime avec le plus d'intensité. Elle souligne les tannins poudrés et renforce la sensation de densité et de profondeur de la finale.

Nous vous recommandons de l'attendre au moins 5 ou 6 ans, pour accompagner un pot-au-feu par exemple. Les plus impatientes pourront

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

jouer la carte, dans 3 ans, de paupiettes de veau aux champignons, accompagnées d'une jardinière de légumes de printemps.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine des Roches Neuves - Saumur-Champigny Marginale - 2021



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets pourpres

Nez : Bucolique, charmeur : fleurs rouges, tulipes, géraniums, bégonias, mousses, terre meuble, bolet et champignons noirs, cerise burlat, prune rouge et framboise écrasée, gelée de coing, orange confite, une note fumée (cendre tiède)

Bouche : Les notes gourmandes de jus de cerise, de confiture de tomate et de poivron se parent d'une touche de feuille de tabac et d'une minéralité aux accents charbonneux. tannins poudreux.
Empreinte pierreuse sur la finale

Accords mets-vins : Des paupiettes de veau aux champignons, accompagnées d'une jardinière de légumes de printemps. Plus tard, une potée auvergnate, un canard aux navets ou un pot-au-feu



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 17 °

Ouverture : Carafage conseillé (une bonne heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saumur-Champigny

Millésime : 2021

Type : Vin rouge

Cépage : Cabernet-franc

Culture : Biologique et bio-dynamique